

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный педагогический университет»
Бийский филиал имени В.М. Шукшина

Кафедра изобразительного искусства, технологии и дизайна



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.07.04 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **44.03.01 Педагогическое образование**

Профиль подготовки **Технология и Предпринимательство**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Составители:
канд. пед. наук, доцент кафедры
изобразительно искусства, технологии и дизайна
 **И.Б. Соловьева**

канд. пед. наук, доцент кафедры
изобразительно искусства, технологии и дизайна
 **Т.А. Панчук**

РЕКОМЕНДОВАНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

На заседании кафедры изобразительного искусства, технологии и дизайна

(протокол №5 от «10» февраля 2026 г.)

Заведующий кафедрой



Алексеева Т.П.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является обеспечить в совокупности с другими дисциплинами профессионально-педагогическую подготовку студентов

Задачи дисциплины:

- сформировать знания о технологиях обработки материалов и пищевых продуктов
- сформировать умения и владения по обработке материалов и пищевых продуктов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» (Б1.О.07.04) относится к дисциплинам обязательной части предметно-методического модуля.

Областью профессиональной деятельности бакалавров, на которую ориентирует дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов», является образование.

Освоение дисциплины готовит к работе с объектом профессиональной деятельности бакалавров - обучение.

Для освоения дисциплины «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения школьного предмета Технология.

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин: Передовые производственные технологии, Техническое творчество и основы проектирования, Дизайн и декоративно-прикладное творчество, Технологии обработки конструкционных материалов, Технологии швейных изделий, Технологии домашнего хозяйства, Основы обработки пищевых продуктов в предмете «Технология», педагогической практики, а также для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции по профилю:

ППК-1 - Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности

- ППК-1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах

- ППК-1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда

- ППК-1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда

ППК-2 - Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды

- ППК-2.1- Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов

ППК-2.2 - Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды

ППК-2.3 - Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества; теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи.

Уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий;

- разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов.

Владеть:

- навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; - навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов;

- навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 20 зачетных единиц

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц

Вид учебной работы	Семестры
	1
Аудиторные занятия (всего)	54
Лекции	10
Лабораторные работы	26
В том числе лаб пр. подготовка	26
Практические работы	18
В том числе пр.пр. подготовка	18
Самостоятельная работа (всего)	135
В том числе:	
Изучение материалов лекции	35
Подготовка к лабораторным занятиям	26
Оформление лабораторных работ	26
Подготовка к практическим занятиям	24
Оформление практических работ	24
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Вид промежуточной аттестации:	экзамен
Общая трудоемкость часы	216
зачетные единицы	6

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
ЛЕКЦИИ		
1	Технологии обработки конструкционных материалов	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Технологии механической обработки древесины. Технологии ручной обработки металлов. Технологии механической обработки металлов. Технологии обработки конструкционных материалов на станках с ЧПУ

2	Технологии обработки текстильных материалов	Основы организации швейного производства. Общие сведения о швейных изделиях. Основные этапы изготовления швейных изделий. Технология соединения деталей в изделия, виды швов. Контроль качества. Швейное оборудование, инструменты, приспособления. Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий. Графические редакторы, САПРы, 3D программы в швейном производстве. Перспективные технологии, тренды в производстве швейных изделий. Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства. Организация рабочих мест при выполнении работ по изготовлению швейных изделий. Основные приемы работы с оборудованием для изготовления швейных изделий.
	ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	
	Технологии обработки пищевых продуктов	Организация питания. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд. Контроль качества готовой продукции. Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий. Классификация специальных видов питания. Сервировка стола.

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекц.	Практ зан	Лаб. раб	СРС	Исп. интерактивн. форм	Всего
1	Технологии обработки конструкционных материалов	4	-	14	44	-	62
2	Технологии обработки текстильных материалов	6	-	12	45	-	63
3	Технологии обработки пищевых продуктов	-	18	-	46	4 ч, работа в малых группах	64
	Контроль						27
	Всего	10	18	26	135	4	216
	В том числе в интерактивной форме		4				
	В том числе пр. подготовка		18	26			

6. ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Технологии обработки конструкционных материалов	Рабочее место столяра и правила техники безопасности в столярной мастерской. Приемы выполнения работ ручными инструментами для обработки древесины	2
		Организация рабочего места для механической обработки древесины и правила техники безопасности. Приемы станочной обработки древесины	4
		Организация рабочего места для ручной обработки металлов и правила техники безопасности. Приемы выполнения работ	2
		Организация рабочего места для механической обработки металлов и правила техники безопасности. Приемы обработки.	4
		Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ	2
2	Технологии обработки текстильных материалов	Организация рабочих мест при выполнении работ по изготовлению швейных изделий.	1
		Инструктаж по технике безопасности	1
		Основные приемы работы с оборудованием для изготовления швейных изделий.	2
		Ручные стежки и строчки. Терминология ручных работ. Технические условия выполнения.	2
		Машинные швы. Терминология машинных работ. Технические условия выполнения.	4
		ВТО. Терминология работ. Технические условия выполнения.	2

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ (ПРОЕКТОВ) РАБОТ

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологии обработки текстильных материалов

а) основная литература

1. Бодрякова, Л. Н. Технология изделий легкой промышленности : учебное пособие / Л. Н. Бодрякова, А. А. Старовойтова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-4497-1943-0, 978-5-93252-288-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129010.html>
2. Легезина, Г. И. Технология и оборудование текстильной отрасли : учебное пособие / Г. И. Легезина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-4497-2805-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138074.html>

б) дополнительная литература

1. Алексеенко, И. В. Технология швейных изделий из плащевых материалов : учебное пособие / И. В. Алексеенко, Е. В. Косова, А. А. Старовойтова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-8149-3704-9. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140871.html>

2.Алахова, С. С. Технология контроля качества производства швейных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. С. Алахова, Е. М. Лобацкая, А. Н. Махонь. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 288 с. — 978-985-503-431-6. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/67755.html>

3.Бодрякова Л.Н. Процессы изготовления швейных изделий с применением физико-химических технологий : учебное пособие / Бодрякова Л.Н.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1952-2, 978-5-93252-257-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/128992.html>

4.Верещака, Т. Ю. Основы промышленных швейных технологий : учебное пособие для СПО / Т. Ю. Верещака, Е. Ю. Бахтина. — Саратов : Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-2023-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139704.html>

5.Катаева, С. Б. Технология швейных (трикотажных) изделий. Основы трикотажного производства в дизайне костюма : учебное пособие / С. Б. Катаева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 162 с. — ISBN 978-5-4497-1945-4, 978-5-93252-310-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129013.html>

6.Москаленко, Н. Г. Начальная обработка деталей швейных изделий. В 2 частях. Ч. 1 : учебное пособие для СПО / сост. Н. Г. Москаленко, Е. А. Слюсарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1553-9, 978-5-4488-1552-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135499.html>

7.Москаленко, Н. Г. Начальная обработка деталей швейных изделий. В 2 частях. Ч. 2 : учебное пособие для СПО / сост. Н. Г. Москаленко, Е. А. Слюсарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 138 с. — ISBN 978-5-4488-1553-9, 978-5-4488-1554-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135500.html>

8.Методика проектирования костюма : учебное пособие / В. Ю. Сапугольцев, М. А. Сапугольцева, О. П. Тарасова [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2020. — 161 с. — ISBN 978-5-4488-0606-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91891.html>

9.Мохор, Г. В. Технология швейного производства. Лабораторный практикум : пособие / Г. В. Мохор. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 72 с. — ISBN 978-985-503-731-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84902.html>

10.Хамматова, В. В. Ручные и машинные швы : учебно-методическое пособие / В. В. Хамматова, Е. В. Кумпан, Г. Р. Залялютдинова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2607-1. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100605.html>

Технологии обработки конструкционных материалов

а) основная литература

1.Технология конструкционных материалов : учебное пособие / А.Г. Багинский [и др.]. — 3-е изд. — Томск : Томский политехнический университет, 2021. — 248 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134305.html> (дата обращения: 27.03.2026).

2.Скуратов Д.Л. Обработка металлов резанием, станки, инструмент : учебное пособие для СПО / Скуратов Д.Л., Трусов В.Н., Андрюхина Т.Н.. — Саратов : Профобразование,

2021. — 175 с. — ISBN 978-5-4488-1268-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106835.html> (дата обращения: 27.03.2026).

3.Закамов, Д. В. Особенности художественной и декоративной обработки древесины : учебное пособие / Д. В. Закамов, Е. А. Морозова, В. С. Муратов. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-9729-1092-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124151.html> (дата обращения: 25.09.2022).

4.Петрова, О. В. Изготовление столярных изделий : учебное пособие / О. В. Петрова. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-9729-1198-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132858.html> (дата обращения: 14.09.2023).

5.Сафин Р.Г. Современные технологии производства изделий из древесины : учебное пособие / Сафин Р.Г., Степанова Т.О.. — Казань : Издательство КНИТУ, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-3413-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/148043.html> (дата обращения: 27.03.2026).

б) дополнительная литература

1. Барышев И.В. Столярные работы. Технология обработки древесины [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Барышев. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2013. — 254 с. — 978-985-06-2301-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20284.html>

2.Гамов Е.С. Художественная, защитная и декоративная обработка древесины [Электронный ресурс] : методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Деревообработка» для студентов по профилю подготовки 261400.62 «Технология художественной обработки материалов» / Е.С. Гамов, Н.П. Микляев, И.П. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 33 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22945.html>

3. Мычко В.С. Технология обработки металла на станках с программным управлением [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мычко В.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.— 446 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20151.html>

4. Гамов Е.С. Способы обработки древесины [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Деревообработка» для студентов по профилю подготовки 261400.62 «Технология художественной обработки материалов» / Е.С. Гамов, Н.П. Микляев, И.П. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 29 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22935.html>

5.Соколов, В. П. Материаловедение. Технология конструкционных материалов. Обработка резанием. Материалы и геометрия режущих инструментов. Расчет и выбор элементов режима резания : учебное пособие / В. П. Соколов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 149 с. — ISBN 978-5-7937-1895-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/118394.html>

6.Солнцев, Ю. П. Материаловедение : учебник для вузов / Ю. П. Солнцев, Е. И. Пряхин ; под редакцией Ю. П. Солнцева. — 7-е изд. — Санкт-Петербург : ХИМИЗДАТ, 2020. — 783 с. — ISBN 078-5-93808-345-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97813.html>

7.Технология конструкционных материалов. Физико-механические основы обработки металлов резанием и металлорежущие станки [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Е. Гордиенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Санкт-

Технологии обработки пищевых продуктов

а) основная литература

1.Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91272.html>

2. Василенко З.В. Кулинарная характеристика блюд [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Василенко З.В., Болашенко Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/94313.html>

3.Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138532.html>

б) дополнительная литература

1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019.

— 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93398.html>

2.Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116230.html>

3.Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-222-35288-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116228.html>

4.Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / Богачева А.А., Алхасова Д.Р.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116227.html>

5.Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. — ISBN 978-985-503-728-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84899.html>

6.Кустова И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебно-методическое пособие / Кустова И.А.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 208 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90872.html>

7.Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / Пичугина О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116231.html>

8.Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-222-35290-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116226.html>

9. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А.А. Богачёва [и др.].. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116225.html>

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03278-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85340.htm>

11. Трубина, И. А. Организация производства и технология блюд европейской кухни : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : АГРУС, 2024. — 60 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/148252.html>

12. Трубина, И. А. Организация производства и технология блюд азиатской кухни : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : АГРУС, 2024. — 56 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/148251.html>

13. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР / составители С. П. Кашин. — Москва : РИПОЛ классик, 2014. — 672 с. — ISBN 978-5-386-07462-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40020.html>

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Дистанционные курсы MOODLE – режим доступа: <http://www2.bigpi.biysk.ru/eldek/>

2. Полнотекстовая электронная библиотечная система по действующим договорам IPRSMART <http://www.iprbookshop.ru>

г) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Организация самостоятельной работы студентов в учреждении высшего образования [Электронный ресурс] : методические рекомендации / сост.: Е. Б. Манузина, Е. Э. Норина. - Бийск : Алтайская гос. академия образования им. В. М. Шукшина, 2014. - 84 с. : ил. - (Вузу - 75 лет). - Электрон. версия печ. публикации. -

[Полный текст документа доступен с компьютеров локальной сети АГГПУ им. В. М. Шукшина](#)

2. Дистанционные курсы MOODLE – режим доступа: <http://www2.bigpi.biysk.ru/eldek/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Ауд. 2-20. Швейная мастерская. Специализированная мебель. Швейное оборудование. Технические средства обучения: 2 компьютера, системный блок, наличие подключения к сети Интернет. - промышленная швейная машина 32 кл - промышленная швейная машина 1022 кл - промышленные швейные машины 97 кл	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 11а

- петельный полуавтомат 25 кл - промышленная швейная машина 761 Cs . - промышленные швейные красеобметочные машины 51 кл - промышленная швейная машина 2823 кл - промышленная швейная машина 335 кл «Минерва» - промышленная швейная машина 62761-P2 кл «Минерва» - промышленная швейная машина 34 кл - промышленная швейная машина подшивочная 85 кл - промышленная швейная машина 10-В кл - промышленная швейная машина 862 кл. - промышленная швейная машина 508 кл. - промышленная швейная машина 22 кл. - промышленная швейная машина 827 кл. - промышленная швейная машина 72207 – 101 – Минерва - бытовая швейная машина фирмы «Brother» модель XL 5010 - бытовая швейная машина фирмы «Jaguar» модель 181 - утюг - стол утюжильный - гладильная доска - набор колодок для ВТО - раскройный стол Комплект плакатов по технологии обработки швейных изделий <i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</i> Microsoft WindowsXP № лицензии 44039700, Microsoft Office - 2010 № лицензии 49379849 <i>Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023</i> <i>Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250)</i> СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог) Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscapе; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Vertual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteCodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBExpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnzor, InternetCensor, Non Vigal Desktop Access (NVDA) Айрен v2.3– редактор тестов, LibreOffice	
Ауд. 110 Учебная аудитория для проведения занятий по дисциплине «Кулинария» Специализированная мебель плиты электрические Лысьва, холодильник Чинар, микроволновая печь Samsung, кухонный комбайн Mulinex, блендер Philips, столовые приборы, набор столовый, набор ножей для карвинга, посуда столовая, набор кастрюль, весы технические до 500 г. с гилями, весыученические до 200 г. с гилями, ложка для сжигания вещества, микроскоп, штатив, пробирки, стаканы, горелка	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 11, учебный корпус 4
Ауд. 126 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: проектор, компьютер, экран, доска, наличие подключения к сети Интернет	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3
Ауд. 127 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

Специализированная мебель. Технические средства обучения: проектор, компьютер, экран, доска, наличие подключения к сети Интернет	
Ауд. 133 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, ноутбуки, наличие подключения к сети Интернет. <i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</i> ОС Windows 10 PRO, Microsoft Windows 10 Home Контракт № 19/6 – ЭА от 18.11.2019 Класс VR: Контракт № 19/2 – ЭА от 18.11.2019 <i>Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г.</i> <i>Movavi Photo Editor 6 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г</i> <i>Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023</i> <i>Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250)</i> СУБД Ред Базы Данных Соглашение № 441/11-21У от 30.11.21г. ООО «Ред Софт» Акт приема передачи прав 06.12.2021г. Соглашение о конфиденциальности №440/11-21К Программный продукт ГЕМБАФЕЙС Соглашение № 441/11-21У от 30.11.21г. ООО «Ред Софт» Акт приема передачи прав 25.02.2022г. Соглашение о конфиденциальности №440/11-21К СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог) Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscape; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Vertual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteKodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBEexpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnзор, InternetCensor, Non Vigual Desktop Access (NVDA) Айрен v2.3– редактор тестов, LibreOffice	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3
Ауд. 215 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: проектор, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3
Ауд. 220 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: проектор, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3
Ауд. 222 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование <i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</i> <i>Win10PRO PQR OEM Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент)</i> <i>Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023</i>	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250) Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юркомп» Компас 3D v19 (10 рабочих мест) Сублицензионный договор № 3ск-20-0038 от 02.03.2020г. Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Movavi Photo Editor 6 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Astra Linux Special Edition LibreOffice (текстовый редактор, табличный редактор, программа подготовки презентаций, механизм подключения к нешним СУБД, векторный графический редактор, редактор формул) Редактор растровой графики GIMP v2.8.14 Воспроизведение мультимедиа alsa v1.0.25 VLC v2.2.2 ПАК NITRINO Лицензионный договор № РБТ-14/1617-01-ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ от 09.11.2017г. Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог) Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscapе; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Vertual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteCodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBExpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnzor, InternetCensor, Non Vignal Desktop Access (NVDA) Айрен v2.3– редактор тестов, LibreOffice	
Ауд. 223 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа Microsoft Windows7 PRO лицензия 62552196, Microsoft Office 10 лицензия 62552196 Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023 Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250) Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юркомп» Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог) Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscapе; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Vertual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteCodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBExpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnzor, InternetCensor, Non Vignal Desktop Access (NVDA) Айрен v2.3– редактор тестов, LibreOffice	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

Лаборатории по обработке древесины и металла

сверлильный станок 2А-135, электроточило, станок настольно- сверлильный, станок токарно-винторезный1А-616, станок токарно-винторезныйТВ-7, станок токарно-винторезный ТВ-4, станок точильно-шлифовальный ПШ-305, станок фрезерныйНГФ-110, станок фрезерныйОФ-55, набор плакатов по устройству станков, набор плакатов: Кинематические схемы станков, стенд: Нарезание резьбы, стенд: Токарно- винторезный станок

верстаки слесарные (2 шт.), верстаки слесарные с металлическим покрытием (2 шт.), станки настольно-сверлильные (2 шт.), станок фрезерный НГФ-110, отрезная машина СС14SF, ножницы высежные MAKITAJS 3200, инвертор PRESTIGE 210, шлифмашинка угловая, набор плакатов по ручной обработке металлов, набор плакатов кинематические схемы станков, ручной инструмент для слесарного дела, ножницы по металлу, набор резьбонарезной, плакаты «Слесарное дело»

столярные верстаки (10 шт.), пылесос 445X, перфоратор MAKITA, резак, BOSCH GOR 250 SE, скобозабиватель, набор стамесок, ножовка, рубанок, трубка, стуло универсальное, угольник столярный, набор плакатов по ручной обработке древесины, плакаты по ТБ столярное дело, ручной инструмент для столярного дела

сверлильный станок, станок заточной, пылесос Д-3,5М, электропила торцовочная KOPBET, станок рейсмусовый, станок пильный KOPBET, станок токарный по дереву KOPBET, станок токарный по дереву KOPBET-76, станки токарные по дереву (5 шт.), станок циркульно-пильный, станок шлифовальный KOPBET, электролобзик HITACHI, электрорубанок MAKITA, Электрофрезер MAKITA, машина шлифовальная MAKITA, дрель аккумуляторная MAKITA, компрессор AMUCO, наборы плакатов: по устройству станков, кинематические схемы станков, стенды :токарный станок по дереву, рейсмусовый станок, набор токарных резцов, плакаты: деревообработка, токарное дело

Помещение для самостоятельной работы

Ауд. 335 Читальный зал аудитория для самостоятельной работы Специализированная мебель. Технические средства обучения: моноблоки, многофункциональное устройство «Pantum», специализированное рабочее место «ЭлНот300»: ноутбук с программным обеспечением для незрячих и слабовидящих людей (программа экранного доступа для незрячих и слабовидящих, экранный увеличитель и программа для создания, хранения и управления текстовыми и голосовыми заметками). Voco Professional: гарнитура Jabra с Windows- приложением для преобразования речи в текст, читающая машина Eye-Pal Vision? Электронный ручной видео-увеличитель Rudy. Специальное устройство для чтения «говорящих книг» (тифлофлешплеер) «Victor Reader Stream» Специализированное программное обеспечение для создания цифровых говорящих книг в формате DAISY «Easy Converter» <i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты</i> Автоматизированная библиотечная информационная система «Ирбис» Договор №128/29-02-12 от 29.02.2012г.; Договор №С 2-05-11 от 12.05.2012г.; Договор № С 4-06-14, от 17 июня 2014г. (ФГБОУ ВПО "Омский государственный технический университет") Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023 Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250), Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юркомп»	Российская Федерация, 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 53
--	---

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1 Методические рекомендации

по организации изучения дисциплины для преподавателей

Дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» состоит из 3 модулей. Основной формой занятий по изучению дисциплины является прослушивание лекций, выполнение практических, лабораторных и самостоятельных работ студентов по изучению литературы, подготовке и оформлению лабораторных и практических работ.

Лабораторные занятия проводятся в специализированной аудитории. Перед занятиями оборудование должно быть подготовлено соответствующим образом. В начале каждого цикла лабораторных работ со студентами необходимо проводить инструктаж по технике безопасности. На видном месте в аудитории должны быть вывешены плакаты, установлены модели и другие наглядные пособия.

На занятиях рекомендуется индивидуальная и групповая форма работы. Студентам, закончившим работу раньше, рекомендуется предложить работу по совершенствованию приобретаемых навыков на материалах более высокой степени сложности обработки. По окончании занятия оборудование приводится в порядок самими студентами.

Для активизации учебного процесса при изучении дисциплины эффективно применение презентаций по различным темам.

10.1 Методические рекомендации

по организации изучения дисциплины для студентов

Дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» состоит из 3 модулей. Основной формой занятий по изучению дисциплины является прослушивание лекций, выполнение практических, лабораторных и самостоятельных работ студентов по изучению литературы, подготовке и оформлению лабораторных и практических работ.

Прежде всего, следует внимательно ознакомиться с рабочей учебной программой и подобрать рекомендуемую литературу. Рекомендуется придерживаться последовательности изучения разделов и тем, предложенной в программе.

Приступая к проработке темы, необходимо уяснить круг рассматриваемых вопросов. Затем изучить материал темы по конспекту, рекомендуемой литературе, презентациям; выделить главные вопросы, законспектировать основные положения, ответить на вопросы для самопроверки. Оформить лабораторные работы.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд оценочных средств разработан для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологии швейных изделий» и входит в состав соответствующей основной образовательной программы 44.03.01 Педагогическое образование профиль Технология (квалификация «бакалавр»), реализуемой при подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Алтайский государственный педагогический университет» Бийский филиал им. В.М. Шукшина. Фонд оценочных средств направлен на проверку уровня сформированности компетенций, заявленных в программе дисциплины в соответствии с учебным планом Педагогическое образование профиль Технология и Предпринимательство (квалификация «бакалавр»).

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

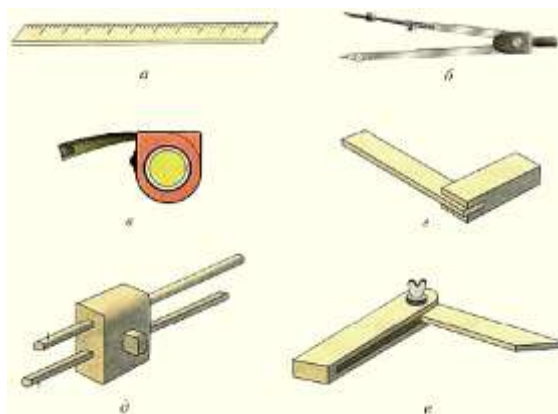
Компетенции ППК-1 (Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности), ППК-2 – (Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды) формируются на первом этапе формирования компетенций.

Компетенции, этапы	Показатели	Оценочные средства
	ППК-1.1 - Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах Знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Тест Вопросы к экзамену

ППК-1 I этап	ППК-1.2 - Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда Умеет организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Отчеты по практическим и лабораторным работам
	ППК-1.3 - Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда Владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	
ППК-2 I этап	ППК-2.1- Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов Знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Тест Вопросы к экзамену
	ППК-2.2 - Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды Умеет разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Отчеты по практическим и лабораторным работам
	ППК-2.3 - Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений Владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Отчеты по практическим и лабораторным работам

. Примеры тестовых заданий к экзамену по модулю Технологии обработки конструкционных материалов

Установите соответствие между инструментами для разметки изображенные на рисунке и их названиями

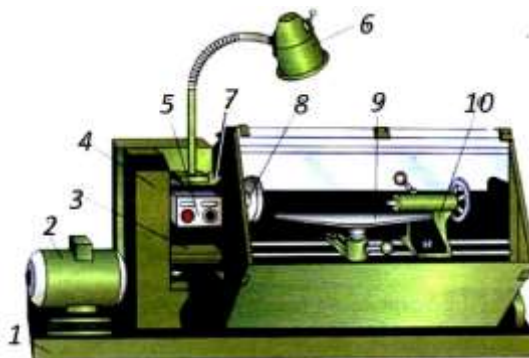


- 1) рейсмус
- 2) линейка
- 3) столярный угольник
- 4) циркуль
- 5) малка
- 6) рулетка
- 7) шаблон

Нож шерхебеля отличается от ножа рубанка:

- A. Нож шерхебеля имеет лезвие заточенное полукругом
- B. Нож шерхебеля имеет лезвие заточенное под углом 30^0
- C. Нож шерхебеля изготовлен из более мягкой стали

Установите соответствие между номерами позиций механизмов токарного станка по дереву, изображенных на рисунке и их названиями:



D.

1 — основание (стол); 2 — электродвигатель; 3 — станина с направляющими; 4 — ограждение ремённой передачи; 5 — кнопочный выключатель; 6 — светильник; 7 — передняя бабка; 8 — шпиндель; 9 — подручник; 10 — задняя бабка; защитный экран

Типовые тестовые задания по модулю Технологии обработки текстильных материалов

1. Назначение приспособлений малой механизации:

- 1) увеличение скорости
- 2) повышение срока службы машины
- 3) повышение производительности труда, улучшение качества обработки изделий
- 4) облегчение труда работницы

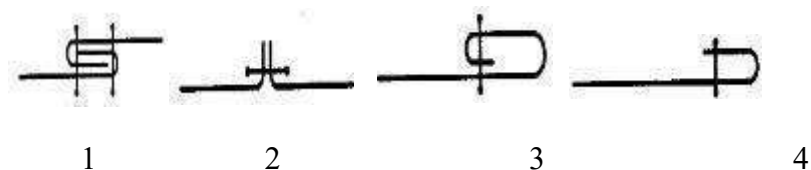
2. Машины для пришивания фурнитуры относятся к:

- 1) машинам – полуавтоматам
- 2) машинам – автоматам
- 3) машинам – не автоматам
- 4) стачивающим машинам

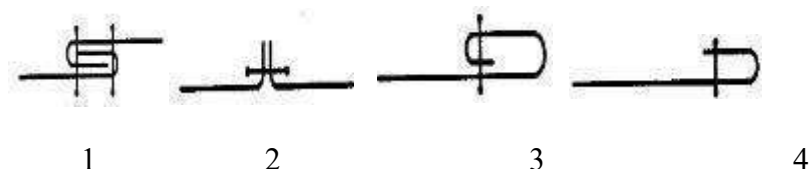
3. Назначение паровоздушного манекена:

- 1) окончательная ВТО

- 2) внутрипроцессная ВТО
- 3) дублирование деталей кроя
- 4) увлажнение швейных изделий
4. Соединительный шов



5. Краевой шов



Типовые задания для лабораторных и практических работ

1. Проанализировать требования чертежа и составить технологический маршрут обработки детали.
2. Проанализировать требования чертежа и составить технологический маршрут сборки изделия.
3. Составить операционную карту обработки.
4. Используя рецептуру выполнить расчет продуктов на n-блюдо
5. Охарактеризовать возможности компьютерных программ в процессе обработки текстильных материалов
6. Технологические особенности изготовления изделий из текстильных материалов.
7. Составление технологической последовательности изготовления швейных изделий

Критерии оценки:

Задание оценивается по 100-балльной шкале, которая переводится в пяти балльную шкалу в соответствии с действующим на текущий момент Положением о рейтинговой системе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Рекомендуемая шкала оценки

Процент правильных ответов	Оценка
До 60%	2
От 60 до 75%	3
От 75 до 85%	4
От 85 до 100%	5

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

- Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности (ППК-1);
- Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды (ППК-2).

Код и	Шкала оценивания
-------	------------------

наименование компетенции и для ОП ВО, индикаторы достижения компетенции (ИДК)	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	«зачтено»			«не зачтено»
ППК-1 Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности ППК 1.1 ППК 1.2 ППК 1.3	Уверенно знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Поверхностно знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Не знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества
	Умеет эффективно использовать организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Умеет организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Затрудняется организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Не умеет организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий
	Уверенно владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и	Владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой	Поверхностно владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и	Не владеет планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой

	тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	обработки материалов и пищевых продуктов	тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	обработки материалов и пищевых продуктов
ППК-2 Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды ППК 2.1, ППК 2.2 ППК 2.3	Уверенно знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Поверхностно знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Не знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи
	Умеет эффективно разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Умеет разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Не достаточно эффективно разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Не умеет разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов
	Уверенно владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Поверхностно владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Не владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Целью промежуточной аттестации по дисциплине «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» является оценка уровня сформированности компетенций в результате изучения дисциплины, а также усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и опыта деятельности.

Процедура оценивания применяется к обучающимся, изучающим дисциплину «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов». Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины. Оценка уровня сформированности компетенций на этапах их формирования определяется на основании тестов, вопросов к экзамену, практико-ориентированных заданий. Оценивание проводится в соответствии с приведенными критериями.

Оценивается уровень сформированности компетенций на этапах их формирования в рамках изучения дисциплины, а также уровень знаний, умений, навыков и опыта деятельности, по результатам выставляется оценка. Результаты проведения процедуры в установленном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и электронные ведомости. По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.